CUIT TOUT MIX



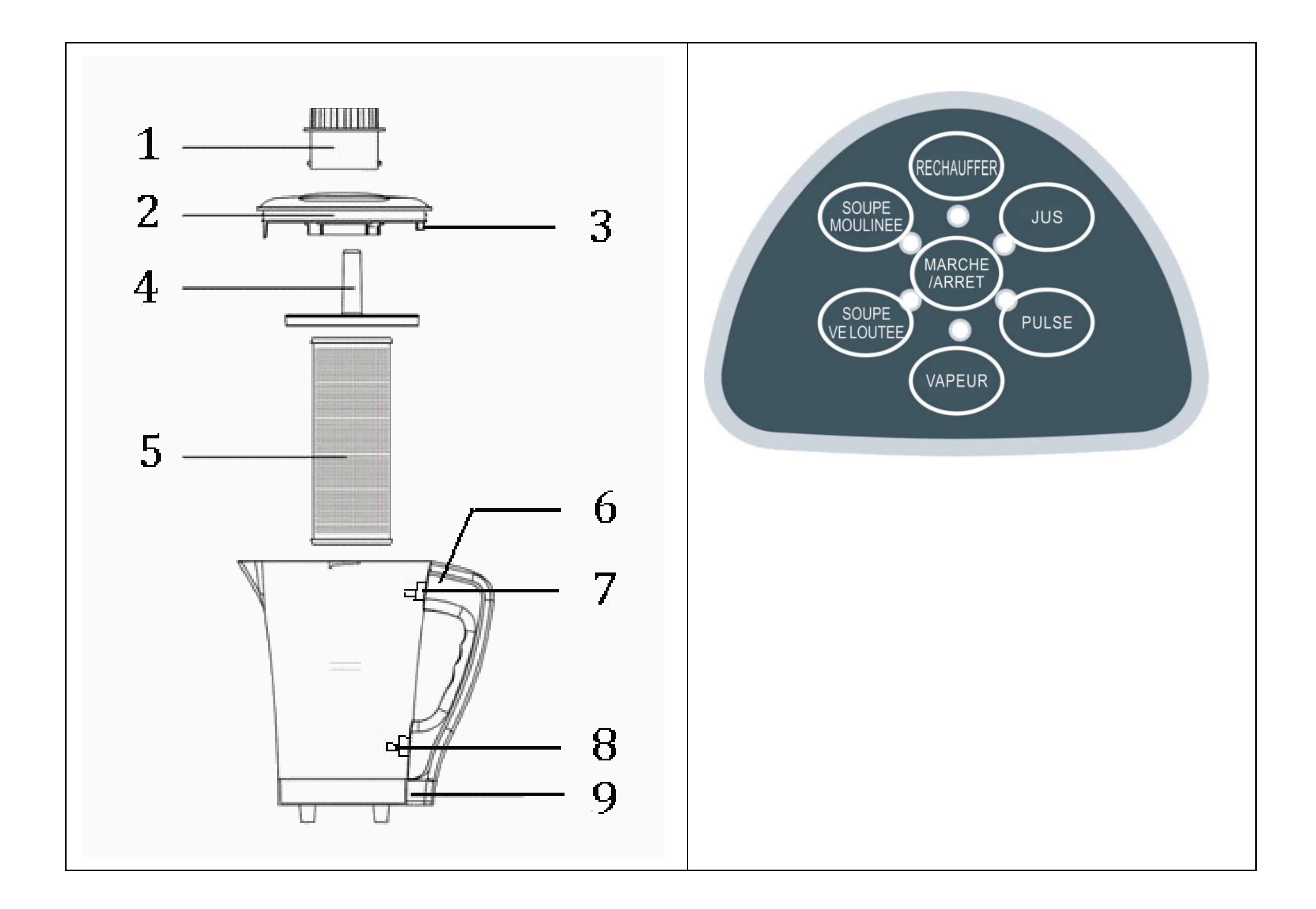
Blender Chauffant : Cuit Tout Mix

Model: RC-138

A lire avec attention pour assurer une utilisation, une installation et un entretien appropriés.

Sommaire

Description technique



1	Bouchon amovible	9	Connexion électrique
2	Couvercle	10	Vapeur
3	Capteur (pour la soupe)	11	Soupe
4	Panier à œufs	12	Réchauffe
5	Filtre à coulis	13	Pulse
6	Poignée	14	Soupe veloutée
7	Niveau Maximum	15	Marche / Arrêt
8	Niveau minimum	16	Jus

Recommandations générales de sécurité

A chaque utilisation, veuillez suivre avec attention les précautions suivantes :

- Cet appareil est destiné à un usage domestique
- Cet appareil n’est pas voué à un usage commercial.
- Cet appareil n’est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d’expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l’intermédiaire d’une personne responsable de leur sécurité, d’une surveillance ou d’instructions préalables concernant l’utilisation de l’appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s’assurer qu’ils ne jouent pas avec l’appareil.
- Ne jamais laisser l’appareil sans surveillance lorsqu’il est branché.
- Ne jamais laisser les éléments d’emballage (sacs plastiques, polystyrène…) à la portée des enfants, ce sont des sources potentielles de danger
- Ne jamais plonger l’appareil dans l’eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Ne pas manipuler l’appareil avec les mains mouillées.
- Ne brancher l’appareil que sur une prise répondant aux prescriptions de sécurité avec mise à la terre
- S’assurer que la tension de secteur correspond bien à celle marquée sur la plaque signalétique figurant sous l’appareil.
- Dans le cas où une rallonge serait nécessaire, utiliser une rallonge avec prise de terre incorporée et d’une intensité nominale suffisante pour supporter l’alimentation électrique. Nous vous conseillons d’utiliser des produits portant la marque NF.
- Assurez-vous que l’installation électrique est suffisante pour alimenter cet appareil.
- Afin d’éviter une surcharge du réseau électrique, veiller à ne pas brancher d’autres appareils à forte consommation électrique sur le même circuit.
- S’assurer avant chaque utilisation que le cordon d’alimentation est en parfait état.
- Ne pas faire fonctionner l’appareil avec le cordon d’alimentation enroulé.

- Ne pas tirer sur le cordon ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.

- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, il est dangereux de chercher à réparer l'appareil soi-même, toujours le confier à un professionnel. Procéder de même si le cordon d'alimentation devait être remplacé.

- Ne pas placer l'appareil à proximité ou sur une source de chaleur et éviter que le cordon n'entre en contact avec des surfaces chaudes.

- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (gel, pluie, soleil…).

- N'utiliser que les accessoires fournis avec l'appareil, au risque de l'endommager.

- Ne pas utiliser l'appareil pour un autre usage que celui prévu.

Recommandations particulières de sécurité

- Utiliser l'appareil pour un usage exclusivement alimentaire (aliments solides ou liquides).

- Prendre garde aux vapeurs qui peuvent s'échapper, après cuisson, du couvercle lors du mixage.

- Ne jamais utiliser des aliments hors dimension ou des aliments emballés. Retirer au préalable tous les papiers d'emballage, aluminium ou film alimentaire susceptibles de se trouver autour des aliments

.• Ne pas utiliser d'accessoires autres que ceux fournis avec le produit, sous risque d'endommager l'appareil.

- Les lames du couteau inox sont très tranchantes. Les manipuler avec précaution pour éviter tout risque de blessure.

- Toujours utiliser le bouchon doseur pour introduire les aliments dans le blender, ne jamais pousser avec les doigts, ni même une fourchette ou tout autre ustensile de cuisine.

- Ne pas utiliser le blender sans avoir placé son couvercle.

- Ouvrir le bouchon doseur pour mixer les liquides très chauds. Éloigner alors les mains du couvercle pour éviter tout risque de brûlure dû à des projections de liquide.

• Ne pas toucher le bol de l'appareil lorsque ce dernier fonctionne sur une des fonctions de chauffe, ni juste après qu'il ait fonctionné. Risques de brûlures.

• Vérifier que tous les éléments sont correctement mis en place avant de mettre le blender en marche. Pour ce faire, se référer au paragraphe « Montage » de la notice.

• Toujours attendre l'arrêt complet du moteur avant d'ôter le bol du bloc moteur ou d'enlever le couvercle du bol.

• Ne pas placer le bol, le couvercle et le bouchon doseur au réfrigérateur, au congélateur ni au lave-vaisselle.

• Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.

• Placer l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche, non glissante et de dimensions suffisantes pour l'accueillir.

• Ne jamais déplacer l'appareil quand il fonctionne.

• Ne pas utiliser l'appareil pour traiter des aliments très durs ou très secs, sans quoi le couteau ainsi que le moteur risquent d'être endommagés.

• Ne pas utiliser votre appareil pour mixer des aliments bouillants. Toujours laisser refroidir vos aliments jusqu'à ce qu'ils deviennent tièdes avant de les placer dans le bol.

• Ne pas entraver les systèmes de sécurité.

• Ne jamais laisser l'appareil en fonction sans surveillance.

• Ne pas dépasser le niveau maximal indiqué sur le bol

• Débrancher le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :

- avant toute manipulation d'accessoires,
- avant toute manipulation d'aliments,
- avant tout nettoyage,
- en cas de dérangement ou de mauvais fonctionnement,
- en cas de non-utilisation prolongée.

Avant la première utilisation

• Déballez l'appareil.

• Retirez tous les sachets plastiques, cartons et papiers qui protègent les différentes parties du blender.

• Lavez l'ensemble des pièces (à l'exception du bloc moteur) à l'eau tiède savonneuse et rincez-les.

• Essuyez le bloc moteur avec un linge doux et humide.

• Assurez-vous que les pièces soient sèches avant de procéder au montage de l'appareil (voir paragraphe suivant : 'Montage').

Attention ! Ne jamais placer le bol ou le bloc moteur au lave-vaisselle.

Montage

Bouchon amovible

• Placez le bouchon dans l'ouverture du couvercle.

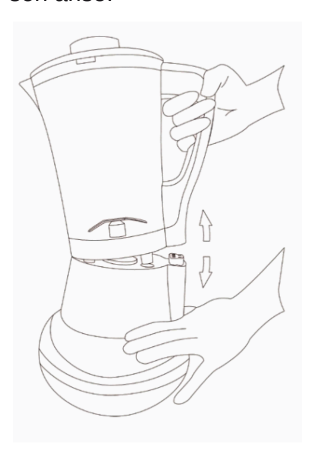
• Assurez-vous que le bouchon doseur soit bien positionné avant de poursuivre le montage.

Bol

• Tenez le bol par son anse dans votre main.

• Placez le bol sur le bloc moteur de manière à bien faire coïncider le bol avec le bloc moteur.

• Pour enlever le bol du bloc moteur et verser votre préparation, poussez simplement le bol vers l'avant en le tenant par son anse.



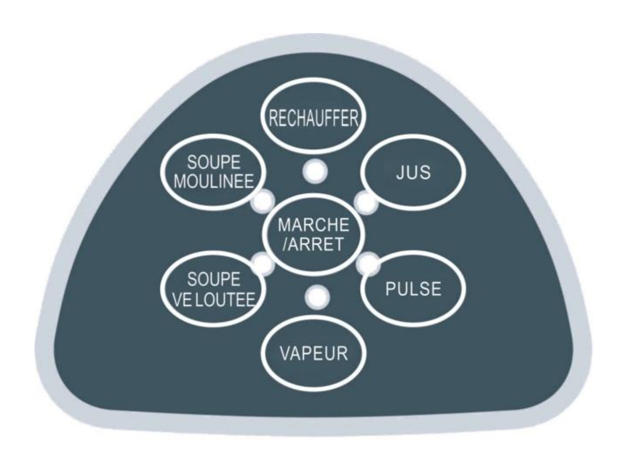
Attention ! Si votre bol contient une préparation chaude, prenez garde aux éventuelles projections lors de son retrait.

Placez le couvercle sur le bol et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.

- Votre appareil est prêt à être utilisé.

Note : l'appareil ne fonctionnera que si toutes les pièces sont convenablement mises en place.

Découverte du Cuit Tout Mix



Soupe moulinée

Permet d'obtenir des soupes contenant de petits dés de légumes. Cette fonction préprogrammée alterne chauffe et mixage durant 30 minutes puis s'arrête.

Réchauffe

Réchauffez une soupe préparée grâce à cette fonction. Cette fonction préprogrammée alterne chauffe et mixage durant 10 minutes puis s'arrête.

Pulse

Cette fonction permet de piler vos légumes, fruits et de réaliser de la glace pilée. Maintenez le bouton "Pulse" enfoncé aussi longtemps que nécessaire.

Jus

Fonction de mixage seule, elle vous permettra de réaliser de délicieuses mousses et de savoureux milkshakes et smoothies. Cette fonction préprogrammée mixe durant 5 minutes puis s'arrête.

Soupe veloutée

Permet d'obtenir des soupes lisses et crémeuses. Cette fonction préprogrammée alterne chauffe et mixage durant 20 minutes puis s'arrête.

Vapeur

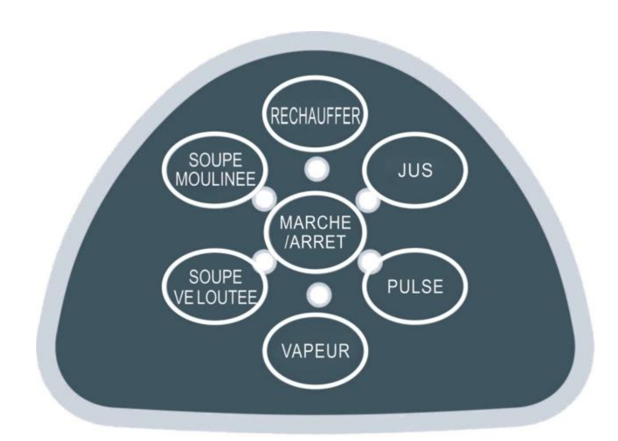
Utilisez le panier à œufs pour cuire vos œufs à la vapeur. 4 minutes pour des oeufs coque,
6 minutes pour des œufs mollets, 10 minutes pour des œufs durs. Comptez 4 minutes de cuisson pour des œufs de caille.

Vous familiariser avec le Cuit Tout Mix

1. En mode veille: toutes les fonction sont allumées.

2. Lorsque vous sélectionnez un programme, vous entendrez 2 « bip » et la fonction choisie s'allume. Le mixage démarre

3. Durant le mixage, le beeper sonnera à chaque nouvelle étape de cuisson. Lorsque le beeper sonne 10 fois et que les 4 voyants du milieu sont allumés, le programme de mixage est terminé.



Réaliser une soupe

Pour réaliser une soupe, procédez comme suit :

- Branchez votre appareil, un bip se fait entendre.
- Détaillez vos légumes en dés de 2 cm environ, ajoutez de l'eau ou du bouillon. L'ensemble des aliments (solides et liquides) ne doit pas dépasser le repère Soupe Max du bol. Refermez le couvercle.
- Appuyez sur le bouton On/Off, un bip se fait entendre et tous les voyants du panneau de commande clignotent.
- Sélectionnez soupe veloutée ou soupe moulinée selon votre goût, l'appareil émet 2 bips indiquant que la fonction est sélectionnée. Le voyant de la fonction sélectionnée clignote.
- La chauffe commence immédiatement, l'appareil mixera régulièrement les légumes en émettant un bip auparavant.
- Votre blender chauffant s'arrêtera automatiquement une fois la cuisson terminée.

Vous pourrez aussi le stopper à tout moment en appuyant à nouveau sur la fonction initialement choisie.

Remarque : Vous pouvez également réaliser des compotes simples comme pomme ou poire. Versez l'eau jusqu'au repère Mini. Ajoutez les pommes détaillées et pelées puis lancez la fonction Soupe de votre choix.

Attention: Les ingrédients vous permettant de raffiner vos plats, comme le lait, la crème, farine et fécules, risquent de brûler si vous les mettez trop tôt dans le bol. Ajoutez ces ingrédients à la fin du programme de mixage et appuyez sur le bouton "Pulse" Durant quelques secondes pour bien mixer toute la préparation. Assurez vous également que tous les aliments sont complètement couverts de liquide.

Réaliser un smoothie, un milkshake, une mousse

Pour réaliser des préparations froides, procédez comme suit :

- Branchez votre appareil, un bip se fait entendre.
- Placez vos ingrédients dans le bol selon votre recette. L'ensemble ne doit pas dépasser le repère Max du bol. Refermez le couvercle.
- Appuyez sur le bouton On/Off, un bip se fait entendre et tous les voyants du panneau de commande clignotent.
- Sélectionnez la fonction Blend, l'appareil émet 2 bips indiquant que la fonction est sélectionnée. Le voyant de la fonction Blend clignote.
- Le mix commence immédiatement, la durée de fonctionnement est préprogrammée pour 5 minutes. L'appareil va opérer différentes phases de mixage.
- Votre blender s'arrêtera automatiquement une fois les aliments mixés, vous pourrez aussi le stopper à tout moment en appuyant à nouveau sur la fonction Blend.

Réaliser de la glace pilée (fonction « Pulse »)

Pour utiliser la fonction Pulse, procédez comme suit :

- Branchez votre appareil, un bip se fait entendre.
- Placez vos glaçons (ou autres ingrédients) dans le bol. Refermez le couvercle. L'ensemble ne doit pas dépasser le repère Max du bol. Nous recommandons de réaliser la glace pilée par petite quantité pour un résultat optimal.
- Appuyez sur le bouton On/Off, un bip se fait entendre et tous les voyants du panneau de commande clignotent.
- Sélectionnez la fonction Pulse, et maintenez appuyé aussi longtemps que nécessaire.

Réaliser un coulis de fruits, de legumes, ou du lait de soja

Pour réaliser des coulis, procédez comme suit :

- Branchez votre appareil, un bip se fait entendre.
- Placez le filtre à coulis dans le bol, une marque autour du bloc couteau vous guidera pour le placer en bas. (Fig 1)

- Refermez le couvercle, ce qui bloquera le filtre en place (Fig 2)
- Ôtez le bouchon doseur du couvercle et versez les aliments à mixer par l'ouverture pratiquée dans le couvercle. (Fig 3)
- Appuyez sur le bouton On/Off, un bip se fait entendre et tous les voyants du panneau de commande clignotent.
- Sélectionnez la fonction Blend, l'appareil émet 2 bips indiquant que la fonction est sélectionnée. Le voyant de la fonction Blend clignote.
- Le mix commence immédiatement, la durée de fonctionnement est préprogrammée pour 5 minutes. L'appareil va opérer différentes phases de mixage.
- Votre blender s'arrêtera automatiquement une fois les aliments mixés, vous pourrez aussi le stopper à tout moment en appuyant à nouveau sur la fonction Blend.

Note : le filtre à coulis dispose de 2 épaisseurs de mailles, ainsi vous pourrez parfaitement adapter votre préparation à vos souhaits. Veillez à disposer l'épaisseur de filtre que vous souhaitez utiliser tête en bas.
- Versez votre préparation en veillant à laisser le filtre en place afin de bien séparer pépins et peaux du coulis.

Pour réaliser du lait de soja, procédez comme suit :
- Faites tremper 90 g de graines de soja jaune durant 4 à 6 heures.
- Branchez votre appareil, un bip se fait entendre.
- Placez le filtre à coulis, partie fine en bas dans le bol, une marque autour du bloc couteau vous guidera pour le placer en bas. (Fig 1)
- Refermez le couvercle, ce qui bloquera le filtre en place (Fig 2)
- Ôtez le bouchon doseur du couvercle et versez les graines de soja trempées et 60 cl d'eau par l'ouverture pratiquée dans le couvercle. (Fig 3)
- Appuyez sur le bouton On/Off, un bip se fait entendre et tous les voyants du panneau de commande clignotent.
- Sélectionnez la fonction soupe moulinée, une fois le processus terminé, le lait de soja est prêt.
- Versez le lait de soja en veillant à laisser le filtre en place afin de bien séparer lait et graines de soja et laissez-le refroidir avant de le consommer.

Note : Le lait de soja est une source importante de protéines et convient pleinement aux personnes suivant un régime végétarien. Dépourvu de lactose, il est parfaitement adapté aux personnes intolérantes. Le lait de soja peut être transformé en dessert ou en tofu.

Autres utilisations du filtre

Le filtre pourra aussi être utilisé pour réaliser des soupes présentant différentes consistances. Par exemple une soupe au pistou : placez les légumes frais et secs hors du filtre, des dés de pomme de terre dans le filtre et recouvrez d'eau jusqu'au niveau Max. Activez la fonction soupe veloutée et retirez le filtre avant de servir : vous obtiendrez ainsi une soupe onctueuse grâce à la pomme de terre, mais présentant des morceaux de légumes entiers. N'oubliez pas quelques généreuses cuillères de pesto pour relever le goût de votre soupe !

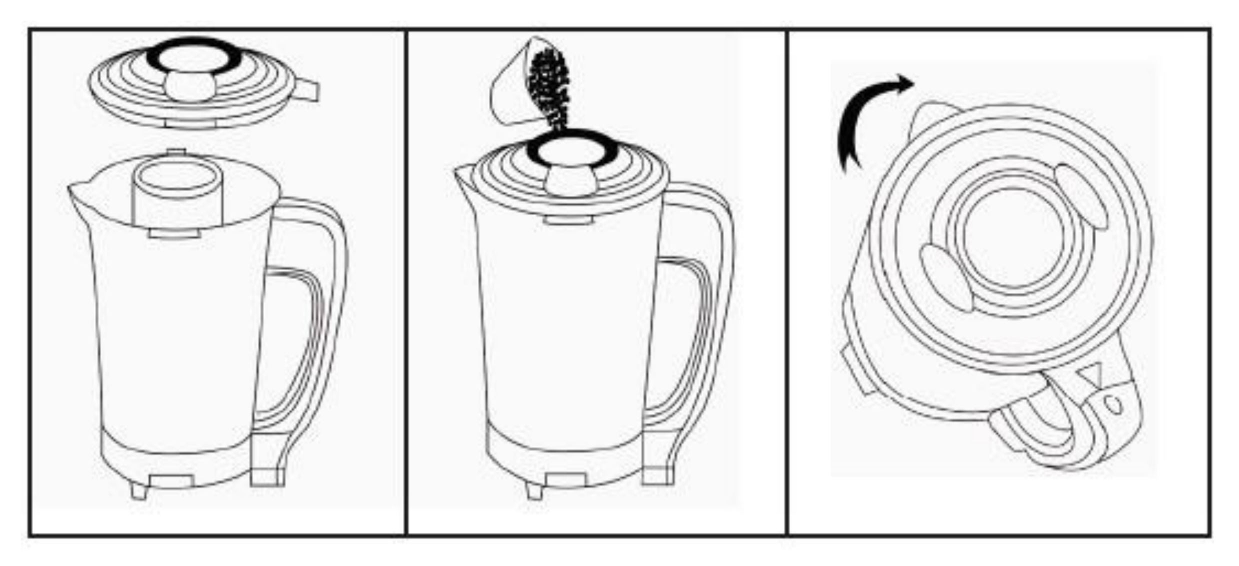


Fig. 1 Fig. 2 Fig. 3

Utiliser le panier à oeufs

Pour cuire des oeufs à la vapeur, procédez comme suit :

- Branchez votre appareil, un bip se fait entendre.
- Placez le panier à oeufs dans le bol, axe vers le haut. Versez de l'eau jusqu'au repère Min. Placez vos oeufs sur le panier et refermez le couvercle.
- Appuyez sur le bouton On/Off, un bip se fait entendre et tous les voyants du panneau de commande clignotent.
- Sélectionnez la fonction Vapeur, l'appareil émet 2 bips indiquant que la fonction est sélectionnée. Le voyant de la fonction Vapeur clignote.
- La cuisson commence immédiatement, la durée de fonctionnement est préprogrammée pour 15 minutes, mais vous pourrez arrêter votre appareil à tout moment en appuyant sur le bouton Vapeur.
- Temps de cuisson :

· 4 minutes pour des oeufs coque

· 6 minutes pour des oeufs mollets

· 10 minutes pour des oeufs durs

· 4 minutes de cuisson pour des œufs de caille



Réchauffer

Pour réchauffer une soupe réalisée dans le Cuit Tout Mix, procédez comme suit :

- Branchez votre appareil, un bip se fait entendre.

- Versez votre soupe dans le bol selon votre recette. L'ensemble ne doit pas dépasser le repère Max du bol. Refermez le couvercle.

Note : si vous réchauffez une soupe encore contenue dans le bol de votre blender, il sera préférable de vider le bol, de le rincer afin d'éliminer les éventuels dépôts d'aliments concentrés au fond puis de verser à nouveau la soupe à réchauffer dans le bol.

- Appuyez sur le bouton On/Off, un bip se fait entendre et tous les voyants du panneau de commande clignotent.

- Sélectionnez la fonction Réchauffe, l'appareil émet 2 bips indiquant que la fonction est sélectionnée. Le voyant de la fonction Réchauffe clignote.

- La cuisson et le mix commencent immédiatement, la durée de fonctionnement est préprogrammée pour 10 minutes. L'appareil va opérer différentes phases de mixage et de cuisson.

- Votre blender s'arrêtera automatiquement une fois les aliments réchauffés, vous pourrez aussi le stopper à tout moment en appuyant à nouveau sur la fonction Réchauffe.

Nettoyage

Bol autonettoyant

Le bol est autonettoyant et va se rincer en un clin d'œil :

- Bol vide, mettez de l'eau tiède additionnée de liquide vaisselle dans le bol du blender.

- Faites fonctionner votre blender quelques instants en plaçant le sélecteur vers le repère « Pulse ».

- Videz l'eau et rincez soigneusement votre blender avant la prochaine utilisation.

- Si des aliments ont accroché : pressez le jus de 2 citrons dans le bol, puis ajoutez de l'eau jusqu'à la marque Soupe Min de votre bol. Faites chauffer l'appareil sur Soupe veloutée ou soupe moulinée, l'action combinée de la chaleur et du jus de citron permettra de décoller les résidus. Si besoin, recommencez l'opération.

Autres éléments de l'appareil

- Il est préférable de procéder au nettoyage dès la fin de l'utilisation de l'appareil, le nettoyage en sera grandement facilité.

- Veillez à débrancher votre appareil avant de le nettoyer.

- Le bol, ainsi que tous les accessoires peuvent être lavés avec de l'eau savonneuse.

- Ne pas utiliser d'éponges abrasives ni de produits chlorés (type Eau de Javel).

- Ne mettez pas le bloc moteur sous l'eau. Pour le nettoyer, utilisez un chiffon doux humide.

- Ne jamais placer le bol ou le bloc moteur au lave-vaisselle.

- Certains aliments tels les carottes ou le chou rouge risquent de teinter légèrement les accessoires. Pour les nettoyer, nous vous conseillons de les frotter avec un peu d'huile alimentaire et de les nettoyer à nouveau.

Conseils

- Détaillez les aliments solides en cubes de 2-3 cm avant de les mixer.
- Pour obtenir un résultat optimal lors du mixage d'ingrédients solides, traitez de petites portions d'aliments plutôt que de mixer en une fois une grande quantité.
- Quand vous mixez des liquides (soupes, cocktails, milkshakes…), commencez par une petite quantité de liquide, puis ajoutez petit à petit le complément par l'ouverture du couvercle (ôtez pour ce faire le bouchon doseur de son emplacement).
- Pour mélanger des solides ou des liquides épais, utilisez votre blender en mode Pulse pour éviter que le couteau ne se coince.

Troubleshooting

Anomalie	Cause	Solution
1. L'alarme sonne et les lumières clignotent continuellement comme montré sur l'image ci-dessous :	Le couvercle n'est pas fixé correctement.	Retirez le couvercle et lorsque que vous le fixez de nouveau, assurez-vous qu'il est dirigé vers la poignée et qu'il est bien fermé.
	Il y a trop peu de liquide dans le bol	Ajoutez plus de liquide de façon à ce que le bol soit rempli au-delà de la marque MIN.
2. L'alarme sonne et les lumières clignotent 3. continuellement comme montré sur l'image ci-dessous :	Le bol est trop rempli.	Retirez tout le liquide ou tous les aliments du bol. Rincez bien le bol avant de rajouter les aliments ou le liquide en moindre quantité.
Les voyants clignotent et le bip sonne sans cesse	Mauvaise utilisation / utilisation trop prolongée qui ont causé une surchauffe de l'appareil	Reportez-vous à la présente notice pour vous assurer d'utiliser convenablement l'appareil
Les aliments ont brûlés	Les aliments utilisés sont trop sucrés ou comportent trop d'amidon.	Surveillez de très près la cuisson, si c'est possible employez d'autres aliments moins sucrés / amidonnés Vous avez réchauffé une soupe sans rincer le bol au préalable, des aliments ont accroché au fond du bol.
	Vous avez réchauffé une soupe sans rincer le bol au préalable, des aliments ont accroché au fond du bol	Videz le bol, rincez-le afin d'éliminer les éventuels dépôts d'aliments concentrés au fond puis versez à nouveau la soupe à

		réchauffer dans le bol.
Débordements	Vous avez dépassé le repère Max ou Soupe Max du bol	Toujours respecter les repères figurant sur le bol
	Vous avez utilisé des aliments fortement amidonnés qui bouillissent plus rapidement	Pour ce type d'aliments, diminuez un petit peu la quantité d'eau / de bouillon.
Les aliments ne sont pas bien mixés	Vous n'avez pas sélectionné la fonction adaptée.	Essayez avec une autre fonction de votre appareil
	Vous n'avez pas utilisé assez d'eau	Ajoutez un peu d'eau / de bouillon
Les LED clignotent	Le bol est mal mis en place	Mettez le bol convenablement en place
	L'appareil a surchauffé	Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir 10 minutes
	Court-circuit	Portez votre appareil dans un Centre Technique Professionnel
Les aliments ne sont pas cuits	Vous avez placé trop d'aliments dans le bol	Retirez une partie des aliments puis reprenez les opérations
	Certains aliments ont des temps de cuisson plus longs	Reprenez les opérations de cuisson

Caractéristiques techniques

Puissance	Moteur: 300 W Chauffe: 800 W
Tension d’utilisation	220 – 240 V ~ 50 Hz
Matière du bol	Polycarbonate
Matière du couteau	Inox
Contenance maximale	1.5L

Garantie

La garantie est de 1 an à compter de la date d’achat.

Sous cette garantie, toute réparation ou emplacement de l’appareil est à la discrétion du fournisseur (si l’erreur de fabrication est prouvée).

La garantie ne peut-être revendiquée si un tiers a tenté de réparer l’appareil sans y être autorisé.

Pour le service de garantie, veuillez apporter l’appareil muni de votre facture avec la date d’achat.

Note: Le fabricant n’est pas lié par les dommages dus à un usage négligent, inapproprié à l’utilisation à laquelle est voué l’appareil. Il n’est pas non lié par les dommages lié à des opérations réalisées par des personnes n’étant pas autorisées à réparer l’appareil.

Destruction de l’appareil

Merci de respecter les recommandations ci-dessous :



- Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers
- Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d’en connaître les emplacements. En effet, les produits électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l’environnement ou la santé humaine et qui doivent être recyclées